Kompaktmikrowellenofen

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

CE117PFC

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register





DEUTSCH

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT
LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

  WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
 VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können**.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	NICHT ausführen.		Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	NICHT demontieren.		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	NICHT berühren.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Wichtig		
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Tür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.



Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.
Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

WARNUNG				
Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern für die Mikrowelle.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✓	✓		
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in den Herd, noch auf die Herdtür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✓	✓		
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.	✓	✓	✓	✓
Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✓		✓	✓
Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓	✓	✓





	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✓	✓	✓	✓
	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.	✓	✓	✓	
	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✓		✓	✓
	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.	✓		✓	
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.	✓		✓	✓
	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✓	
	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✓	✓	✓	✓
	Dieser Mikrowellenherd muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.	✓	✓	✓	✓
	Bevor Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.	✓	✓	✓	✓
	Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Mikrowellenherd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
	Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)		✓	✓	
	Verschüttetes muss vor dem Reinigen entfernt werden und im Reinigungshandbuch angegebene Utensilien können beim Reinigen im Ofen gelassen werden. (Nur beim Modell mit Reinigungsprogramm)	✓	✓	✓	✓
	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (Nur Modell zum Schrankeinbau)	✓	✓	✓	✓
	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.		✓		
	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.		✓		
	Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.		✓		



Die Ofentür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.		✓		

VORSICHT				
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✓		✓	
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✓		✓	✓
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✓	✓		✓
Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser, Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Mikrowellenherd entweicht. Zudem kann sich der Mikrowellenherd aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✓	
Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✓	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd schaltet sich aus Sicherheitsgründen 30 Minuten lang automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.	✓			✓
Halten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“)	✓		✓	
Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe des Mikrowellenherds anschließen.	✓	✓	✓	

KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



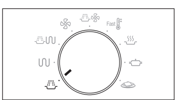
DEUTSCH

INHALT

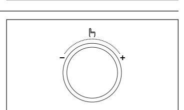
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

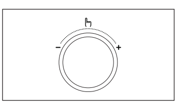
1. Wählen Sie durch Drehen des **Moduswählers** den Modus **Microwave (Mikrowelle)** () aus.



2. Drehen Sie den **Funktionswähler** solange, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers die gewünschte Garzeit ein.**



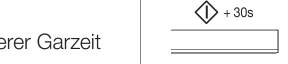
4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ().



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

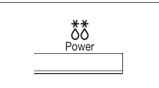
Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden.

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Kompaktmikrowellenofen.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **Start/+30s** ().

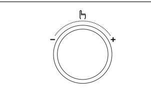


Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln.

1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramm)** ().

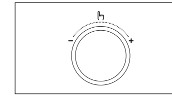


2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers das gewünschte Programm aus.** Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.





3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** das gewünschte Gewicht ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden aufgetaut.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

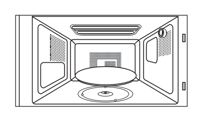
DAMPFREINIGUNG

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

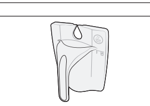
☛ Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Kompaktmikrowellenofen vollständig abgekühlt ist (Zimmertemperatur).

☛ Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.

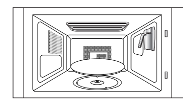
1. Öffnen Sie die Gerätetür.



2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur Markierungslinie mit Wasser. (Dies entspricht etwa 30 ml.)

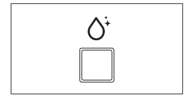


3. Befestigen Sie das Wassergefäß an der rechten Seite im Garraum.

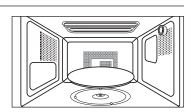


4. Schließen Sie die Gerätetür.

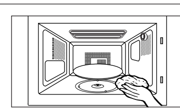
5. Drücken Sie die Taste **Steam clean (Dampfreinigung)** (💧).
(Die Beleuchtung ist während der Dampfreinigung eingeschaltet.)



6. Öffnen Sie die Gerätetür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Kompaktmikrowellenofens mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.

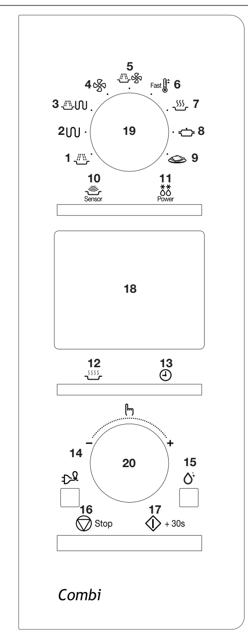




- Das Wassergefäß darf nur im **Dampfreinigungsmodus** verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und der Kompaktmikrowellenofen in Brand geraten kann.

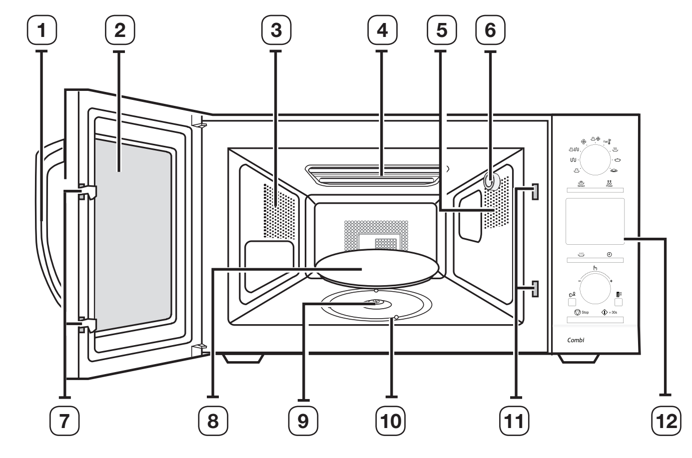
DEUTSCH

BEDIENFELD



1. MIKROWELLE
2. GRILL
3. MIKROWELLE+GRILL
4. HEIßLUFT
5. MIKROWELLE+HEIßLUFT
6. SCHNELLES VORHEIZEN
7. AUTOMATISCH AUFWÄRMEN
8. AUTOMATISCH ERHITZEN
9. SNACKS
10. ERHITZEN MIT SENSOR
11. AUFTAUPROGRAMM
12. WARMHALTEN
13. UHRZEIT
14. ECO
15. DAMPFREINIGUNG
16. STOPP/ABBRECHEN
17. START/+30s
18. DISPLAY
19. MODUSWÄHLER
20. FUNKTIONSWÄHLER

KOMPAKTMIKROWELLENOFEN



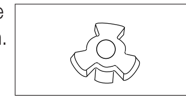
1. TÜRGRIFF
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELÜFTUNGSSCHLITZE
6. WASSERGEFÄSSHALTERUNG
7. TÜRRIEGEL
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. BEDIENFELD



ZUBEHÖR

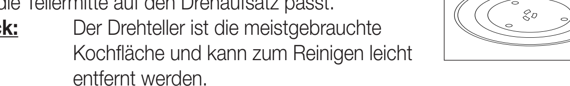
Je nach Modell wird der Kompaktmikrowellenofen mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

1. **Drehaufsatz**: Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Kompaktmikrowellenofens gesteckt werden.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Kompaktmikrowellenofens gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

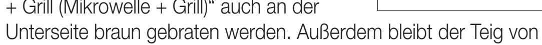
3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



4. **Hoher und niedriger Rost**: Müssen auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**

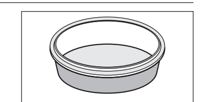
5. **Wassergefäß**: Muss an der rechten Innenseite des Kompaktmikrowellenofens befestigt werden.
   Zweck: Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet**.**

6. **Backunterlage**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel im Modus „Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)“ auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



7. **Grillspieß, Grillaufsatz und Schaschlikspieß:** Müssen in der Glasschüssel platziert werden.
   Zweck: Mit dem Grillspieß können bequem Hähnchen gegrillt werden, da das Fleisch auf diese Weise nicht gewendet werden muss. Die Spieße können auch in den Grillkombinationsmodi verwendet werden.

8. **Glasschüssel:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.
   Zweck: Auf der Glasschüssel wird der Grillaufsatz platziert.

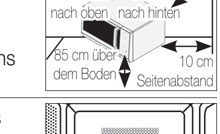


DEUTSCH

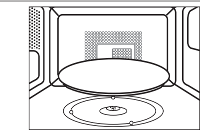
AUFSTELLEN DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Die Fläche muss das Gewicht des Kompaktmikrowellenofens sicher tragen können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Kompaktmikrowellenofen und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Kompaktmikrowellenofens. Legen Sie den Drehring und den Drehteller in den Garraum. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



3. Der Kompaktmikrowellenofen muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine 3-polige, geerdete Wechselstromsteckdose mit 230 V und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

☛ Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Kompaktmikrowellenofen gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Kompaktmikrowellenofens vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.





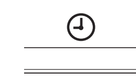
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Kompaktmikrowellenofen ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display. Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann im 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

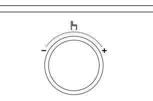
- beim erstmaligen Aufstellen des Kompaktmikrowellenofens
- nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

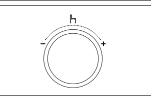
1. Drücken Sie die Taste **Clock (Uhrzeit) (◷)**.



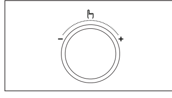
2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Zeitanzeige einzustellen. (12 oder 24 Stunden)



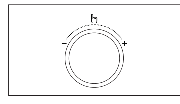
3. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellung zu bestätigen.



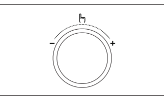
4. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Stunden ein.



5. Drücken Sie den **Funktionswähler**.

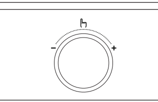


6. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Minuten ein.



7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswähler**.

   Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn der Kompaktmikrowellenofen nicht benutzt wird.



SO FUNKTIONIERT EIN KOMPAKTMIKROWELLENOFEN

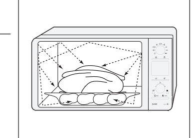
Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.

Mikrowellen können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Kochprinzip.

1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.



2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Kompaktmikrowellenofen weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln



ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

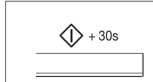
Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Kompaktmikrowellenofen ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie sich unsicher sind, schlagen Sie im Abschnitt „Vorgehensweise bei Problemen“ nach.



Der Kompaktmikrowellenofen muss in eine dafür geeignete Wandsteckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in den Kompaktmikrowellenofen ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇) eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.



Ergebnis: Das Wasser wird 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Anschließend kocht das Wasser.

VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Es dauert stets einige Zeit, um sich mit einem neuen Gerät vollständig vertraut zu machen. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.



Normale Erscheinungen

- Kondenswasser im Garraum des Kompaktmikrowellenofens
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die **Start/+30s (Start/+30s)** (◇) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Schaltkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Kompaktmikrowellenofens vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Der Kompaktmikrowellenofen verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Kompaktmikrowellenofens kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
  * Lösung: Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn vom Mikroprozessor des Kompaktmikrowellenofens Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt.
  * Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.



Die Meldung „E-24“ zeigt Folgendes an:

- Vor einer Überhitzung des Kompaktmikrowellenofens wird automatisch die Meldung „E - 24“ angezeigt. Wenn die Meldung „E - 24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

Wenn Sie das Problem mit den oben genannten Vorschlägen nicht lösen konnten, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.
Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Kompaktmikrowellenofens)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren örtlichen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.



DEUTSCH

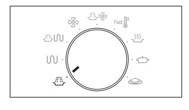
ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

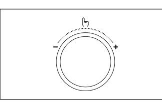
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie den Kompaktmikrowellenofen niemals ein, wenn er leer ist.

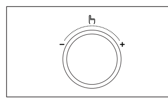
1. Wählen Sie durch Drehen des **Moduswählers** den Modus **Microwave (Mikrowelle)** () aus.
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Mikrowellenmodus)



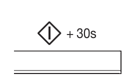
2. Drehen Sie den **Funktionswähler** solange, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Garzeit ein.
Ergebnis: Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ().
Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:
- Es erklingt ein Signalton, und im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal den **Funktionswähler**. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe ändern möchten, drehen Sie den **Funktionswähler.**

Schnellstart: Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (). Der Kompaktmikrowellenofen wird sofort gestartet.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
HÖCH (MÄßIG)	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
NIEDRIG (MÄßIG)	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe niedrigeren Leistungsstufe	verkürzt werden. verlängert werden.





UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Öffnen Sie die Gerätetür. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇), um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Drücken Sie die Taste **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** (◎). **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** (◎).

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s (+30s)** drücken.

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, drücken Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇).



- Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇), um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.

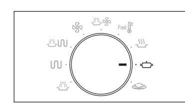
AUTOMATISCHES ERHITZEN

Es gibt fünf Funktionen zum automatischen Erhitzen (⌂) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Funktionswählers einstellen.

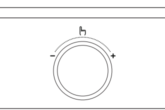
☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

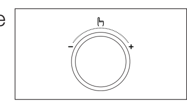
1. Wählen Sie mit dem **Moduswähler** den Modus **Auto Cook (Automatisch erhitzen)** (⌂) aus.



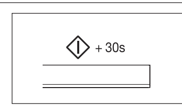
2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Nahrungsmittel ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

DEUTSCH



In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 3 und 4 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt. Programm 5 wird im Kombinationsmodus „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)“ ausgeführt.



Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	Frisches Gemüse	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 Min.	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200 - 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300 - 450 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 500 - 750 g 60 - 75 ml (4 - 5 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren.
2.	Geschälte Kartoffeln	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g 600 - 650 g 700 - 750 g	3 Min.	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 300 - 450 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser und für 500 - 750 g 60 ml (4 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
3.	Bratfisch	200 - 300 g (1 Stück) 400 - 500 g (1 - 2 Stück) 600 - 700 g (2 Stück)	3 Min.	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den oberen Metallrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
4.	Hähnchenteile	200 - 300 g (1 Stück) 400 - 500 g (2 Stück) 600 - 700 g (3 Stück)	3 Min.	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Kreisförmig und mit der Hautseite nach unten auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
5.	Rinder-/ Lammbraten	900 - 1000 g 1200 - 1300 g 1400 - 1500 g	10 - 15 Min.	Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Für die Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.





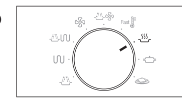
AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Sie können zwischen vier verschiedenen Einstellungen zum automatischen Aufwärmen ( ) mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen des Funktionswählers einstellen.

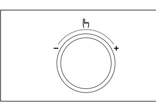
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

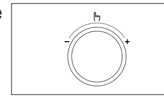
1. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Auto Reheat (Automatisch aufwärmen)** ( ) aus.



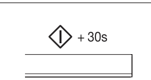
2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Nahrungsmittel ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ( ).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Erhitzen und Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 und 2 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 3 und 4 verwenden jeweils den Kombinationsmodus „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)“.

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 Min.	Auf einen Keramikteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2.	Suppe/Sauce (gekühlt)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 Min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe bei Ertönen des Signaltons umrühren (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.). Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
3.	Tiefkühlpizza	300 - 400 g 450 - 550 g 600 - 700 g	-	Wir empfehlen, den Kompaktmikrowellenofen mit der Heißluftfunktion 5 Minuten lang auf 220 °C vorzuheizen. Die Tiefkühlpizza (-18 °C) auf den hohen Rost bzw., bei zwei gefrorenen Pizzen, eine auf den niedrigen und eine auf den hohen Rost legen.
4.	Tiefgefrorene Brötchen	100 - 150 g (2 Stück) 200 - 250 g (4 Stück) 300 - 350 g (6 Stück) 400 - 450 g (8 Stück)	3 - 5 Min.	Wir empfehlen, den Kompaktmikrowellenofen mit der Heißluftfunktion 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. 8 gefrorene Brötchen gleichmäßig auf dem niedrigen und dem hohen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes.



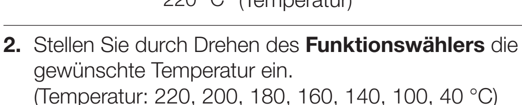
SCHNELLES VORHEIZEN

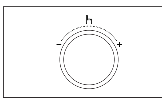
Beim Kochen mit Heißluft sollten Sie den Kompaktmikrowellenofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen. Wenn der Kompaktmikrowellenofen die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich das Gerät selbsttätig ab.
Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

1. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Fast Preheat (Schnelles Vorheizen)** (Fast).

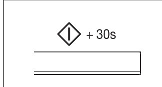
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

   220 °C (Temperatur)





2. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Temperatur ein.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ().

   Ergebnis: Der Kompaktmikrowellenofen wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.

   - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 6 Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
   - Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen 4 Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen 6 Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

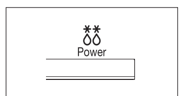
VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

Mit den Automatikprogrammen zum Auftauen () können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

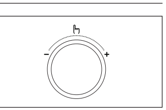
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

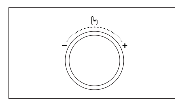
1. Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramm)** ().



2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Nahrungsmittel ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



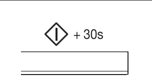
3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ().

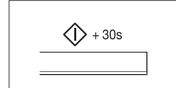
   Ergebnis:

   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie nach der Hälfte der Zeit durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.



5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

   Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



In der folgenden Tabelle werden verschiedene Programme für das automatische Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

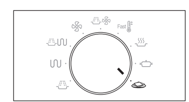
Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	Fleisch	200 - 2000 g	20 - 90 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2.	Geflügel	200 - 2000 g	20 - 90 Min.	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3.	Fisch	200 - 2000 g	20 - 60 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4.	**Brot/Kuchen**	125 - 1000 g	10 - 60 Min.	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur.
5.	**Obst**	100 - 600 g	5 - 20 Min.	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.



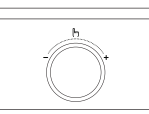

VERWENDEN DER SNACK-FUNKTION

Sie können zwischen sechs Automatikprogrammen für die Junior/Snack-Funktion( ) wählen, um Hamburger, Ravioli, Popcorn, tiefgefrorene Hühnerflügel, Tiefkühlsnacks und Nachos zu garen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drehen des Funktionswählers können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

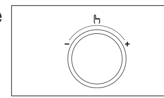
1. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Snack (Snacks)** ( ).



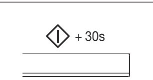
2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Nahrungsmittel ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ( ).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle sind die Automatikprogramme für von Kindern bevorzugte Nahrungsmittel und Snacks sowie für moderne Fertigkost beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben.
Die Programme 1, 2, 5 und 6 werden ausschließlich mit Hilfe von Mikrowellen zubereitet.
Das Programm 3 wird im Kombinationsmodus „Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)“ ausgeführt.
Für das Programm 4 wird der Kombinationsmodus „Grill + Convection (Grill + Heißluft)“ verwendet.

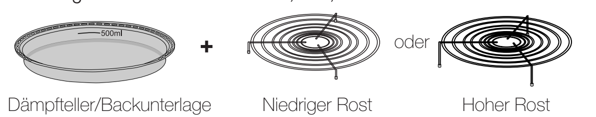
Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	Hamburger (gekühlt)	150 g (1 Stk.) 300 g (2 Stk.)	1 - 2 Min.	Nur das Hamburgerfleisch auf ein Stück Küchenpapier legen. Ein Stück Hamburgerfleisch in die Mitte des Drehtellers bzw. zwei nebeneinander legen. Nach dem Garvorgang den Hamburger mit frischen Hamburgerbrötchen und den gewünschten Zutaten zusammenstellen.
2.	Mini-Ravioli (gekühlt)	200 - 250 g 300 - 350 g	3 Min.	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Plastikbehälter geben. Diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Plastikbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet.



Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
3.	Tiefgefrorene Chicken Wings	250 g 500 g	2 Min.	Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder die kleinen Hähnchenschenkel (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost. Kreisförmig verteilen, so dass die Mitte frei bleibt. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
4.	Tiefgefrorene Pizza-Snacks	200 g (5 - 6 Stk.) 300 g (8 - 9 Stk.)	-	Die gefrorenen Pizza-Snacks oder Mini-Quiches gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen.
5.	Popcorn	100 g	-	Popcorn verwenden, das zum Zubereiten in Kompaktmikrowellenöfen geeignet ist. Anhand der Anleitung des Herstellers vorgehen und die Tüte in die Mitte des Drehtellers legen. Während der Laufzeit des Programms knallt das Popcorn, und das Volumen der Tüte vergrößert sich. Die heiße Tüte vorsichtig aus dem Gerät nehmen.
6.	Nachos	125 g	-	Nachos (Tortillachips) auf einen flachen Keramikteller legen. 50 g geriebenen Käse und Gewürze darüberstreuen. Auf den Drehteller stellen.

MANUELLES ÜBERBACKEN

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Kompaktmikrowellenofen mit Grill-/Heißluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.
Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.



1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.

Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
- Kombination von Heißluft- (220 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.

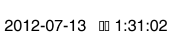
Bitte beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

Verwenden Sie Plastikutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.

3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.

Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).



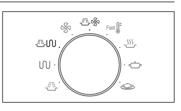




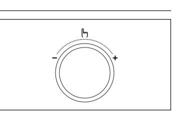
4. Stellen Sie die Backunterlage im Kompaktmikrowellenherd auf den Rost (oder den Drehteller).

Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Garraum.

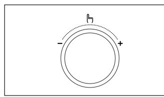
5. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position des gewünschten **Kombinationsmodus** (oder). Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.



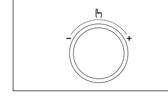
6. Wählen Sie im Modus „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)" zuerst durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Temperatur aus. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur anschließend durch Drücken des **Funktionswählers**.



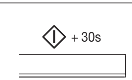
7. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers die gewünschte Leistungsstufe ein.**



8. Drehen Sie den **Funktionswähler** solange, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird.



9. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ().



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

So reinigen Sie den Dämpfeinsatz/die Backunterlage
Reinigen Sie den Dämpfeinsatz/die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Hinweis:
Der Dämpfeinsatz/die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

Heizen Sie die Backunterlage entweder im Kombinationsmodus „Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)" bei 600 W oder im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus bei 600 W bzw. 220 °C für 5 Minuten vor, und beachten Sie die Garzeiten und Anweisungen in der Tabelle.

Lebensmittel	Menge	Vorheizzeit (in Min.)	Kochmodus	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Schinken	4 - 6 Scheiben (80 g)	3	600 W + Grill	3 - 4	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g	3	300 W + Grill	3 - 4	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.
Omlett	300 g	3 - 4	450 W + Grill	3½ - 4½	3 Eier schlagen und 2 Esslöffel Milch, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Eine Tomate in Würfel schneiden. Die Backunterlage vorheizen. Anschließend die Tomatenstücke auf die Unterlage legen und die geschlagenen Eier hinzufügen. Gleichmäßig mit 50 g geriebenem Käse bestreuen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.

DEUTSCH

Lebensmittel	Menge	Vorheizzeit (in Min.)	Kochmodus	Garzeit (Min.)	Empfehlungen
Gegrilltes Gemüse	250 g	3 - 4	450 W + Grill	7 - 8	Die Backunterlage vorheizen und mit 1 El Öl bestreichen. Frisch geschnittenes Gemüse auf die Backunterlage legen, z. B. Paprikastücke, Zwiebeln, Zucchinischeiben und Pilze. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gefrorene Mini-Frühlingsrollen mit Belag	250 g	2 - 3	1. Stufe: 300 W + 220 °C 2. Stufe: Nur Grill	1. Stufe: 5 - 6 2. Stufe: 4 - 5	Die Backunterlage vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost verteilen.
Tiefkühlpizza	350 g	4 - 5	600 W + Grill	6 - 8	Die Backunterlage vorheizen. Die Tiefkühlpizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Baguettes (tiefgefroren)	250 g	3 - 4	300 W + 220 °C	10 - 12	Die Backunterlage vorheizen. Zwei gefrorene Baguettes mit Belag (z. B. Gemüse, Schinken und Käse) auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	250 g	4	600 W + Grill	6 - 7	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 El Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.

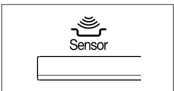


ERHITZEN MIT SENSOR

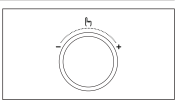
Sie können zwischen acht Einstellungen zum Erhitzen mit Sensor (Sensor) mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Art der Nahrungsmittel, die mit Hilfe des Sensors erhitzt werden sollen, durch Drehen des Funktionswählers einstellen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

1. Drücken Sie die Taste **Sensor Cook (Erhitzen mit Sensor)** (Sensor).



2. Wählen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die Art der Nahrungsmittel ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇).



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Wenn die Temperatur im Innern des Kompaktmikrowellenofens über 60 °C liegt, wird in der Anzeige die Meldung „Hot (Heiß)“ angezeigt, und der Lüfter wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Funktion für das Erhitzen mit Sensor erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensormodus erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stop (Stopp)“ drücken, wird im Display die Fehlermeldung „E-15“ angezeigt. Wenn Sie nun die Taste „Stop (Stopp)“ erneut drücken, erlischt die Anzeige „E-15“.



DEUTSCH

EINSTELLEN EINES PROGRAMMS ZUM ERHITZEN MIT SENSOR

Die folgende Tabelle enthält die 8 Programme für das Erhitzen mit Sensor. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen aufgeführt. Zu Beginn des Programms wird im Display die Anlaufzeit des Sensors angezeigt Nach Ablauf dieser Zeit wird automatisch die Garzeit berechnet, und die verbleibende Garzeit wird angezeigt. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert. In den Programmen 1 bis 6 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 7 und 8 werden im Kombinationsmodus „Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)“ bzw. „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)“.
Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Nummer	Lebensmittel	Portions-größe	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Getränke**	150 - 250 g	1 - 2	Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. Die Tasse bzw. den Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Kompaktmikrowellenofen stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).
2.	**Brokkoli, Röschen**	200 - 500 g	1 - 2	Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30 - 45 ml Wasser (2 - 3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika.
3.	**Möhren, Scheiben**	200 - 500 g	1 - 2	Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30 - 45 ml Wasser (2 - 3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schlüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi.
4.	**Gekühlte Suppen**	250 - 500 g	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
5.	**Tiefgefrorene Suppe**	250 - 500 g	2 - 3	Die Folie der tiefgefrorenen Suppe einstechen und diese in die Mittel des Drehtellers stellen. Die Suppe in die Mitte des Drehtellers stellen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
6.	**Backkartoffeln**	200 - 800 g	2 - 3	Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln (je ca. 200 g) kreisförmig auf den niedrigen Rost legen.
7.	**Tiefkühlpizza (-18 °C)**	300 - 500 g	-	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
8.	**Tiefgefrorene Lasagne (-18 °C)**	400 - 800 g	3 - 4	Die gefrorene Lasagne in eine geeignete hitzebeständige Schale geben. Die Schale auf den niedrigen Rost stellen.





Anweisungen zum Erhitzen mit Sensor

Mit Hilfe der Funktion zum Erhitzen mit Sensor können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie das Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder Plastikfolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Programm für das Erhitzen mit Sensor verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.
- Mit der Taste „More/Less (Garzeit verlängern/verkürzen)“ können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen. Sie können diese Funktion nutzen, um den von Ihnen gewünschten Garzustand zu erreichen. Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor
- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.



Geschirr und Deckel für das Erhitzen mit Sensor

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieses Handbuchs, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder Plastikfolie ab. Wenn Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Plastikfolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Funktion für das automatische Erhitzen mit Sensor nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. einen Garvorgang direkt nach dem anderen zu starten.
- Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die genaue Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Programm nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kompaktmikrowellenofens keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Kompaktmikrowellenofen nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Entfernen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch. Dieser Kompaktmikrowellenofen wurde ausschließlich zur Verwendung in Privathaushalten entwickelt.



GAREN MIT HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in acht vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 220 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

☛ Wenn Sie das Gerät schnell vorheizen möchten, schlagen Sie auf Seite 16 nach.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Kompaktmikrowellenofen STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

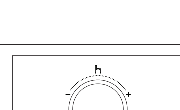
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet und dass der Drehteller korrekt eingesetzt ist. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Nahrungsmittel auf den Drehteller und diesen auf den niedrigen Rost.

1. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Convection (Heißluft)** ( ).

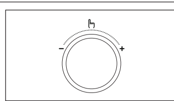
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

   (Heißluftmodus)
   220 °C (Temperatur)

2. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Temperatur ein. Bestätigen Sie die eingestellte Temperatur anschließend durch Drücken des **Funktionswählers**.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



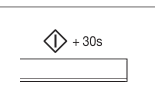
3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ( ).

   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.

   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

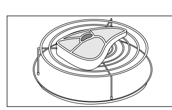


GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Kompaktmikrowellenofen STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.

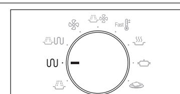


2. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Grill (Grill)** ( ).

   Ergebnis: Im Display erscheint:

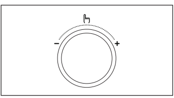
   (Grillmodus)

   - Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Grillzeit ein.

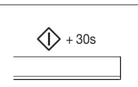
   - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ( ).

   Ergebnis: Der Grillvorgang wird gestartet.

   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0". Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

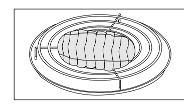




AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.



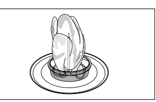
Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)“ oder „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

☛ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 29.

SPIESSBRATEN

Der Grillspieß ist besonders zum Grillen geeignet, da das Fleisch nicht gewendet werden muss. Er kann auch im Kombinationsmodus „Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)“ verwendet werden.

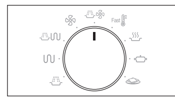
☛ Achten Sie darauf, dass das Gewicht des Fleisches gleichmäßig über den Spieß verteilt ist und der Spieß sich gleichmäßig dreht. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Kompaktmikrowellenofen stets Topflappen, da sie sehr heiß sind.



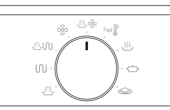
1. Spießen Sie das Fleischstück mit dem Grillspieß mittig auf.

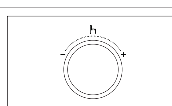
   Beispiel: Platzieren Sie den Spieß bei einem Hähnchen zwischen Rückgrat und Brust. Stellen Sie den Spieß aufrecht in die Glasschüssel und die Glasschüssel auf den Drehteller. Das Fleisch wird besser braun, wenn Sie es mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.



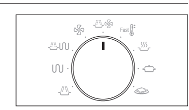
2. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)** ( ).



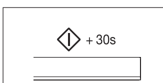
3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die entsprechende Leistungsstufe ein, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.



4. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Temperatur ein.
   (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C).
   Drücken Sie dann zum Bestätigen der eingestellten Temperatur den **Funktionswähler**.
   - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

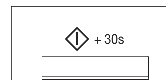


5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)** ( ) ein.



6. Drücken Sie die Taste **Start (Start)** ( ).

   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



7. Nehmen Sie den Spieß nach Abschluss des Grillvorgangs vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

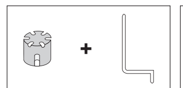


DEUTSCH

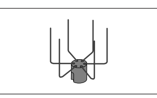
VERTIKALER MULTISPIESS

MULTISPIESS FÜR SCHASCHLIK

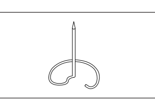
Mit dem Multispieß mit sechs Schaschlikspießen können Sie ganz einfach Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (z.B. Zwiebeln, Paprika oder Zucchini) sowie in Scheiben geschnittenes Obst grillen.
Die oben genannten Nahrungsmittel können Sie mit den Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus zubereiten.



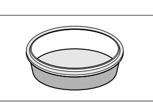
Verbindungsstück und Schaschlikspieß



Multispieß



Grillspieß



Glasschüssel

MULTISPIESS MIT SCHASCHLIKSPIESSEN

1. Verwenden Sie für die Zubereitung von Schaschlik und Kebab die sechs Schaschlikspieße.
2. An jedem Spieß sollte sich die gleiche Nahrungsmittelmenge befinden.
3. Stellen Sie den Grillspieß in die Glasschüssel, und setzen Sie den Multispieß ein.
4. Platzieren Sie die Schüssel mit dem Multispieß in der Mitte des Drehtellers.

☛ Vergewissern Sie sich vor dem Start des Grillvorgangs, dass sich das Heizelement an der richtigen Position an der Rückwand des Garraums und nicht oben befindet.



ENTNEHMEN DES GRILLSPIESSES NACH GEBRAUCH AUS DEM GARRAUM

1. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Glasschüssel mit dem Multispieß aus dem Garraum nehmen, da diese sehr heiß ist.
2. Tragen Sie auch beim Entnehmen des Multispießes aus dem Spießaufsatz Ofenhandschuhe.
3. Nehmen Sie die Schaschlikspieße vorsichtig ab, und trennen Sie von diesen die Stücke mit einer Gabel ab.

☛ Der Multispieß ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn daher per Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Entnehmen Sie den vertikalen Multispieß nach Gebrauch aus dem Garraum.

KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND GRILLFUNKTION

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

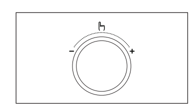
☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Kompaktmikrowellenofen STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwendung des hohen Rosts können Sie das Gar- und Grillergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmittel am besten eignet. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

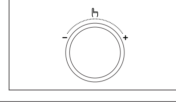
1. Stellen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)** (⚟ ꟺ).
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

⚟ ꟺ	(Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)
600 W	(Ausgangsleistung)

2. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe ein, indem Sie solange den **Funktionswähler** drehen, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.
   - Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers** die gewünschte Garzeit ein.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (◇).
   Ergebnis:
   - Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



KOMBINIERTE MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTFUNKTION



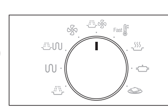
In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.
In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Kompaktmikrowellenofen STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung des niedrigen Rosts können Sie das Gar- und Bräunungsergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

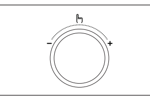
1. Drehen Sie den **Moduswähler** auf die Position **Microwave + Convection (Mikrowelle + Heißluft)** ( ).



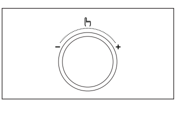
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:

	(Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus)
600 W	(Ausgangsleistung)
220 °C	(Temperatur)

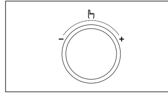
2. Stellen Sie die entsprechende Leistungsstufe ein, indem Sie solange den **Funktionswähler** drehen, bis die gewünschte Leistungsstufe (600, 450, 300, 180, 100 W) angezeigt wird. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistung zu übernehmen.



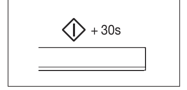
3. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers die gewünschte Temperatur ein.** (Temperatur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C). Drücken Sie dann zum Bestätigen der eingestellten Temperatur den **Funktionswähler**.



4. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers die gewünschte Garzeit ein.**
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** ( ).





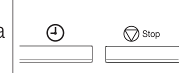
Ergebnis:

- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Der Kompaktmikrowellenofen wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

SICHERHEITSSPERRE DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Der Kompaktmikrowellenofen ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

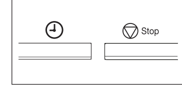
1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Clock (Uhrzeit)** ( ) und **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** ( ) etwa drei Sekunden lang gedrückt.



Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt.
- Im Display erscheint die Anzeige „ “.

2. Um den Kompaktmikrowellenofen wieder freizugeben, halten Sie erneut gleichzeitig die Tasten **Clock (Uhrzeit)** ( ) und **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** ( ) etwa drei Sekunden lang gedrückt.



Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

DEUTSCH



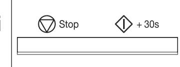
DEUTSCH

AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

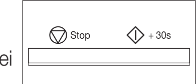
1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Start/+30s (Start/+30s)** (⟐) und **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** (⊽) etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

   Ergebnis: Nach Beendigung einer Funktion erklingen keine Signaltöne.



2. Halten Sie zum erneuten Einschalten der Signaltöne wieder gleichzeitig die Tasten **Start/+30s (Start/+30s)** (⟐) und **Stop/Cancel (Stopp/Abbrechen)** (⊽) etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

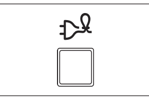
   Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.



EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

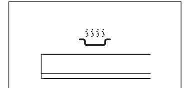
- Drücken Sie die Taste **Eco (Eco)** ().
- Wenn Sie den Energiesparmodus deaktivieren möchten, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie einen der Wahlschalter. Sie können das Gerät nun verwenden.



WARMHALTEN

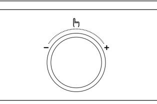
Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel, die Sie warm halten möchten, in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

1. Drücken Sie die Taste **Keep Warm (Warmhalten)** ().



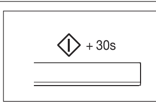
2. Stellen Sie durch Drehen des **Funktionswählers die gewünschte Warmhaltezeit ein.**

   Ergebnis: Die Warmhaltezeit wird angezeigt.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+30s (Start/+30s)** (⟐).
   Die maximale Warmhaltezeit beträgt 30 Minuten.

   Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Warmhaltezeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.



EINSTELLEN DER WARMHALTEFUNKTION

In der folgenden Tabelle sind 4 Kategorien beschrieben. Es geht dabei um Lebensmittel, Getränke, Brot/Gebäck und Geschirr. Das Heizelement für den Heißluftbetrieb wird abwechselnd ein- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Kategorie	Beispiele und Empfehlungen:
Lebensmittel	Fleisch, Geflügel, Aufläufe, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichte.
Getränke	Wasser, Milch und Kaffee
Brot und Gebäck	Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Steingut	Tassen und Geschirr Verteilen Sie das Geschirr gleichmäßig auf dem gesamten Drehteller. Überlasten Sie das Gerät nicht. (Maximallast beträgt 5 kg)

☛ Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel wieder aufzuwärmen. Diese Programme sind ausschließlich zum Warmhalten von Lebensmitteln geeignet, die bereits gekocht wurden.

☛ Halten Sie die Nahrungsmittel nicht zu lange warm (mehr als eine Stunde), da sie sonst weiter gegart werden. Warme Nahrungsmittel verderben schneller.

☛ Decken Sie Flüssigkeiten und Nahrungsmittel ab, die einen hohen Feuchtigkeitsgehalt haben. Decken Sie jedoch beim Warmhalten kein Fleisch und keine frittierten Nahrungsmittel ab.





INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Um Nahrungsmittel im Kompaktmikrowellenofen zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedenen Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Kompaktmikrowellenofen verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.



Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentar
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ **: Empfohlen**
✓✗ **: Mit Vorsicht**
✗ **: Nicht sicher**

ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLE

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Kompaktmikrowellenofen zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Kompaktmikrowellenofen zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.




Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	7 - 8	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.



Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis. In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen.
Nach dem Ende der Kochzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Kochzeit beendet ist.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große ofenfeste Glasschüssel. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann die Nudeln gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Die Nudeln abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15 - 16 17½ - 18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20 - 21 22 - 23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16 - 17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17 - 18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10 - 11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Das Gemüse in eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Kompaktmikrowellenofens (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4½ - 5 7 - 8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6 - 6½	3	60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½ - 5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5 - 5½ 7½ - 8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	4 - 4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½ - 4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4 - 4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.





DEUTSCH

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Pilze	125 g 250 g	1½ - 2 2½ - 3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5 - 5½	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½ - 5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4 - 5 7 - 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Kohlrabi	250 g	5½ - 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.



AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Ofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel.
Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7°C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung
Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren
Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Kompaktmikrowellenofen. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit
Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.



AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Kompaktmikrowellenofens IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:
In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2 -3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30 - 40 °C.
BABYMILCH:
Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor der Ruhezeit und danach noch einmal schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur für Babynahrung beträgt ca. 37°C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Uhrzeit	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2 - 3	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2 - 3	Den Brei in einen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.	2 - 3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.





Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portions-größe	Leistung	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4	1 - 2	Die Flüssigkeit in einen Becher füllen und unabgedeckt erhitzen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Kompaktmikrowellenofen stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5	2 - 3	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½ - 5½	2 - 3	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½ - 4½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4 - 5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ - 5½ 5½ - 6½ 6½ - 7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.



AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.





Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portions-größe	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Das Fleisch auf einen flachen Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Schweinesteaks	250 g	7 - 8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	14 - 15	15 - 60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzes Hähnchen	1200 g	32 - 34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6 - 7	10 - 25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Ganzer Fisch	400 g	11 - 13		
Obst				
Beeren	300 g	6 - 7	5 - 10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (je ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!
Toast/Sandwich	250 g	4 - 4½		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7 - 9		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 2 bis 3 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:
Bei Arbeit im reinen Grillbetrieb beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Die Nahrungsmittel werden im abwechselnden Mikrowellen- und Grillbetrieb gegart.

Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Grill
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:
Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:
Bei Arbeit im reinen Kombinationsbetrieb (Mikrowelle + Grill) beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.





Hinweise zum Grillbetrieb

Heizen Sie das Gerät 2 - 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Modus	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Hinweis
Toast	(4 Stück) (je 25 g)	Nur Grill	2 - 3	1 - 2	Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Cocktail-Tomaten	400 g	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	5 - 6	-	Die kleinen Tomaten kreisförmig in einer flachen ofenfesten Glasform verteilen. Auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 - 3 ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	4 Stück (300 g)	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	4½ - 5½	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den Toast mit Tomatenscheiben und Käse belegen und auf den hohen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 - 3 Minuten ruhen lassen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	400 g	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	13 - 15	-	Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	9 - 10	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.





Nahrungsmittel	Portionsgröße	Modus	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Hinweis
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	11 - 12	9 - 10	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Rindersteaks (medium)	400 g (2 Stück)	Nur Grill	10 - 14	8 - 12	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400 - 500 g	Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus	6 - 9	9 - 10	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.



HEIßLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Herd.
Die von den Heizelemente an der Ober- und Rückseite des Garraums erzeugte Heißluft wird durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftherd verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + HEIßLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Die Nahrungsmittel werden im abwechselnden Mikrowellen- und Heißluftbetrieb gegart. Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.



Geschirr für das Garen mit Mikrowelle + Heißluft:
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowelle- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:
Fleisch und Geflügel sowie Kasserollen und Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Hinweise zum Heißluftbetrieb

Heizen Sie das Gerät mit der Funktion für schnelles Vorheizen auf 250 °C vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Modus	Uhrzeit	Empfehlungen
PIZZA				
Tiefkühlpizza (gebacken)	300 - 400 g	Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus / 220 °C	13 - 15	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN				
Tiefgefrorene Lasagne	400 g	Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus / 220 °C	24 - 26	Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
FLEISCH				
Rind/Lamm (Medium)	1200 - 1300 g	Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus / 180 °C	1. Seite 20 – 22 2. Seite 15 – 17	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

DEUTSCH





Nahrungsmittel	Portionsgröße	Modus	Uhrzeit	Empfehlungen
Brathähnchen	1000 - 1100 g	Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus / 220 °C Nur Grill	1. Seite 20 – 22 2. Seite 18 – 20 2. Seite 4 – 5	Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 5 Minuten lang ruhen lassen.
BROT Brötchen (Frischteig)	4 Stück (200 g)	Nur 200 °C	12 - 14	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen! Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
KUCHEN Apfelkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 200 °C	35 - 40	Den Frischteig in eine kleine runde schwarze Metallbackform (Durchmesser 18 cm) geben. Mit Apfelscheiben belegen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
Mini-Muffins (Frischteig)	12 x 30 g (350 - 400 g)	Nur 220 °C	15 - 20	Den Teig gleichmäßig in eine Muffin-Form aus Papier geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Plätzchen (Frischteig)	100 - 150 g	Nur 200 °C	10 - 12	Ofen mit dem runden Backblech vorheizen. Kekse auf das Blech legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.

KOCHTIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 900 W 30 bis 40 Sekunden so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Den Instant-Tortenguss (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING/EIERCREME KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Kompaktmikrowellenofen ruhen lassen. Das Kochgeschirr nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!



REINIGEN DES GERÄTS

Die folgenden Teile des Kompaktmikrowellenofens sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe

Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen IMMER sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

Wenn der Kompaktmikrowellenofen nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen sowie auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät zehn Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie NIEMALS Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Achten Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders darauf, dass Partikel:

- sich nicht ansammeln
- nicht das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Kompaktmikrowellenofens nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Die Anweisungen für die Garbereiche, Herde und Öfen legen fest, dass kein Dampfgarer verwendet werden darf.

LAGERUNG UND REPARATUR DES KOMPAKTMIKROWELLENOFENS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Kompaktmikrowellenofens sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Der Kompaktmikrowellenofen darf nicht verwendet werden, wenn die Gerätetür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Veraltete Dichtungen
- Verformtes oder verbogenes Gehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse des Geräts. Wenn der Kompaktmikrowellenofen Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose
- Kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum

Wenn Sie den Kompaktmikrowellenofen zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

- **Grund:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Kompaktmikrowellenofens auswirken.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2050 W
Kompaktmikrowellenofen	1400 W
Grill (Heizelement)	1250 W
Heißluft (Heizelement)	2050 W Max.
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	522 x 539 x 312 mm
Garraum	355 x 380,6 x 234 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 21 kg

DEUTSCH



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-04003P